

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador de Imersão Profissional 1500W Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP154823 | Modelo: | P154823 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661638296 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P154823 |
| EAN | 8421661638296 |

Descricao Resumida

Triturador de imersão profissional com motor de 1500W e corpo em aço inoxidável. Controle de velocidade variável e função turbo para resultados precisos. Ideal para recipientes fundos.

Descricao Completa

Este triturador de imersão profissional de 1500W, construído em aço inoxidável, oferece potência e durabilidade para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional.

Varinha Mágica Profissional — Características Técnicas

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Potência | 1500 W |
| Voltagem | 220-240 V |
| Frequência | 50/60 Hz |
| Material | Aço inoxidável |
| Cor | Metálico |
| Comprimento Total | 52 cm |
| Diâmetro | 6.8 cm |
| Peso | 1.16 kg |
| Comprimento do Cabo | 200 cm |
| Ficha | EU |
| Controlo de Velocidade | Variável com função Turbo |
| Lâminas | Desenhadas para picar gelo |
| Braço | Extra longo |

Aplicações Profissionais

Este triturador de imersão é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering. A sua potência e braço longo permitem trabalhar eficientemente em grandes quantidades e recipientes profundos, desde sopas e cremes a molhos e purés.

Triturador Imersão — Principais Vantagens

Um motor de 1500W garante um desempenho consistente e potente, essencial para triturar ingredientes densos. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza. O controlo de velocidade variável, com função turbo, permite ajustar a intensidade para diferentes texturas e preparações. O braço extra longo facilita o manuseamento em recipientes de grande volume, e as lâminas específicas para picar gelo aumentam a versatilidade do equipamento para bebidas e sobremesas.

Qual a potência deste triturador de imersão?

Este triturador de imersão está equipado com um motor profissional de 1500W, garantindo um desempenho robusto para as tarefas mais exigentes na cozinha.

É adequado para picar gelo?

Sim, as lâminas deste triturador foram especificamente desenhadas para picar gelo, tornando-o versátil para a preparação de bebidas e outras misturas que requeiram gelo triturado.

Qual o material de construção e durabilidade?

O triturador é construído em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Permite ajustar a velocidade de trituração?

Sim, este equipamento possui controlo de velocidade variável, permitindo ajustar a intensidade para obter a textura desejada. Inclui também uma função turbo para picos de potência.

É fácil de manusear em recipientes grandes?

Sim, o triturador está equipado com um braço extra longo, o que facilita significativamente o trabalho em recipientes de grande profundidade, como tachos e panelas industriais.

?